Celebrar a lo grande

Llegó el día tan esperado y, para que disfrutes como nunca y el evento salga impecable, *Positiva* pensó en tortas para festejar el aniversario, cumpleaños, boda y fiesta de 15. ¡Brindemos todos juntos!

Producción y recetas: Emi Pechar.
Fotos: Macarena Otero.







Te damos algunos tips para que el festejo salga impecable: elegí flores que se mantengan bien durante varios días, así podés armar los ramos con anticipación. Al preparar la mesa, podés usar platos de diferentes juegos. Queda canchero y muy lindo. Las tortitas individuales, tipo bocado, son ideales para cuando la reunión es informal y de parado.

Torta de boda
ROGEL

INGREDIENTES

PARA LA MASA:
18 yemas
300 g de manteca a temperatura ambiente
700 g de harina
18 cdas. de agua tibia

PARA EL RELLENO:
3 kg de dulce de leche repostero
Para el merengue italiano:
620 g de azúcar
8 claras

PREPARACIÓN

Para [illegible] todos los ingredientes hasta formar [illegible] que no se pegue a los dedos y agregar la [illegible] necesaria. Envolver en papel film [illegible] durante 1 hora. Dividir la masa [illegible] una mediana y una grande [illegible] bollitos y extenderlos [illegible] mayor de [illegible] cm de diámetro, el mediano [illegible] el más chico de 14 cm.
Pinchar [illegible] un tenedor y cocinar en horno precalentado a temperatura media a alta (190 °C) hasta que estén secos y dorados. Retirar y dejar enfriar.
Untar los discos con el dulce de leche y formar 3 tortas de diferentes diámetros.
Colocar una sobre la otra y cubrir con el merengue formando un enrejado. Decorar con flores.



Cumpleaños adolescente

TORTA FRUTILLAS, CREMA Y MERENGUES



INGREDIENTES

PARA EL BIZCOCHUELO DE 22 CM:
6 huevos
180 g de azúcar
1 cdta. de esencia de vainilla
180 g de harina
2 cdtas. de polvo de hornear
PARA EL BIZCOCHUELO DE 18 CM:
4 huevos
120 g de azúcar
1 cdita. de esencia de vainilla
120 g de harina
1 1/2 cdita. de polvo de hornear
PARA EL RELLENO:
Almíbar para humedecer los bizcochuelos
400 g de frutillas
430 cm^3 de crema
3 1/2 cdas. de azúcar impalpable
1 cdita. de esencia de vainilla
70 g de merenguitos
PARA CUBRIR:
500 g de pasta de goma
1 kg de pasta para cubrir tortas
Colorantes para repostería amarillo y lila
7 cdas. de dulce de leche repostero
PARA DECORAR:
Malvaviscos

PREPARACION

Para cada bizcochuelo, batir los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla a punto letra. Incorporar los ingredientes secos tamizados, de a poco, con movimientos envolventes. Enmantecar y enharinar los diferentes moldes y verter las preparaciones.
Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180 °C) durante 25 a 30 minutos. Retirar y reservar.
Para el relleno, lavar las frutillas y cortarlas al medio. Batir la crema de leche a punto chantilly con el azúcar y la esencia de vainilla.
Cortar los bizcochuelos al medio y humedecerlos con el almíbar. Rellenarlos con la crema chantilly, las frutillas y los merengues.
Cubrir los bizcochuelos con una capa fina de dulce de leche repostero y reservar.
Dividir la pasta de goma en dos y reservar una tercera porción pequeña sin colorear.
Colorear una masa en amarillo y la otra en lila. Estirar bien cada una de ellas sobre una mesada espolvoreada con almidón de maíz y cubrir los bizcochuelos.
Hacer redondelitos con la pasta sobrante y pegarlos por toda la torta con la ayuda de clara de huevo. Por último, decorar con los malvaviscos.

TIP:
Podés cubrir la torta con merenguitos de colores, confites, pepitas de chocolate, granas, etc.

Torta de Bat Mitzvah y 15 años

MUFFINS DE LIMON

INGREDIENTES

3 docenas

PARA LOS MUFFINS:
400 g de manteca
400 g de azúcar impalpable
4 huevos
400 cm^3 de leche
Ralladura de 4 limones
960 g de harina leudante
8 claras
200 g de azúcar

PARA EL MERENGUE ITALIANO:
320 g de azúcar
160 g de claras
Colorante para repostería rosado

PREPARACION

Batir a punto pomada la manteca blanda con el azúcar impalpable. Agregar los huevos, la leche, la ralladura de limón y la harina tamizada. Mezclar.
Batir las claras hasta que comiencen a formar picos firmes. Añadir de a poco el azúcar hasta obtener un merengue consistente. Incorporar a la preparación anterior con movimientos envolventes.
Colocar la mezcla en pirotines (colocados dentro de moldes para muffins para que no se deformen durante la cocción) hasta llenar 2/3 partes de su capacidad.
Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180 °C) durante 20 a 25 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.

Para el merengue, colocar el azúcar en una cacerolita con poca cantidad de agua. Hervir sin revolver hasta obtener un almíbar punto bolita blanda.
Batir las claras hasta que comiencen a formar picos firmes e incorporar el almíbar caliente gota a gota sin dejar de batir hasta que se enfríe.
Agregar el colorante y mezclar. Colocar el merengue dentro de una manga con pico rizado y decorar.

TIP:
Para las estrellas, estirar pastillaje sobre una mesada espolvoreada con almidón de maíz, cortar las estrellas, dejarlas secar a temperatura ambiente y decorar los muffins.



TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

16 porciones

PARA EL BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE:
7 huevos
210 g de azúcar
1 cdta. de esencia de vainilla
180 g de harina
30 g de cacao
2 cdtas. de polvo de hornear

PARA LA MOUSSE DE CHOCOLATE:
200 g de manteca
200 g de chocolate
6 yemas
25 cm^3 de agua
150 g de azúcar
6 claras
1 1/2 sobre de gelatina sin sabor
Almíbar para humedecer el bizcochuelo

PARA LA CUBIERTA:
200 g de chocolate
300 g de dulce de leche
Cacao amargo para espolvorear

PREPARACION

Batir los huevos con el azúcar a punto cinta. Incorporar la esencia de vainilla y los ingredientes secos tamizados, de a poco, con movimientos envolventes.

Enmantecar y enharinar un molde cuadrado de 20 cm de alto (o tres más chatos) y verter allí la preparación.

Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180 °C) durante 25 a 30 minutos, si se divide en 3 capas. Si no, hornear toda la preparación durante 45 minutos aproximadamente. Retirar y reservar.

Para la mousse, derretir la manteca con el chocolate picado a baño maría o en el microondas. Batir en un bol las yemas a blanco e incorporar gota a gota un almíbar a punto hilo hecho con el agua y 100 g del azúcar. Continuar batiendo hasta que la preparación se enfríe. Por otro lado, batir las claras hasta que comiencen a formar picos. Incorporar de a poco el azúcar hasta formar un merengue.

Unir el chocolate con la preparación de las yemas e incorporar las claras con movimientos envolventes. Disolver la gelatina en 4 cdas. de agua fría, calentarla y agregarla uniendo suavemente. Reservar en la heladera.

Para el armado de la torta, cortar el bizcochuelo en tres capas (si es que no se hizo de esa forma), humedecer con el almíbar y rellenar con la mousse de chocolate.

Para la cubierta, fundir el chocolate a baño maría, incorporar el dulce de leche y mezclar. Cubrir la torta con la preparación caliente. Espolvorear la superficie con cacao amargo.



TORTA FRUTILLA

Cumpleaños infantil

INGREDIENTES

12 porciones

1 bizcochuelo de chocolate de 24 cm de diámetro
Almíbar para pincelar el bizcochuelo
450 g de dulce de leche repostero
PARA CUBRIR:
200 g de pasta de goma
500 g de pasta para cubrir tortas
Colorantes para repostería rojo, verde y marrón

PREPARACION

Cortar el bizcochuelo al medio y humedecerlo con almíbar. Untar una de las mitades con el dulce de leche (reservar 4 cdas.) y cubrir con la otra mitad.
Recortar los bordes dándoles forma de frutilla y untar la torta con el resto del dulce de leche.
Dividir la pasta en tres partes. Una grande para cubrir la torta, otra pequeña para las semillas y otra para las hojas. Colorear la pasta más grande con colorante rojo. Estirar formado una capa no muy fina sobre una mesada espolvoreada con almidón de maíz y cubrir el bizcochuelo rápidamente.
Colorear otra pasta con colorante marrón para las semillas y otra con verde para formar las hojas. Adherir las hojitas y las semillas a la torta con la ayuda de clara de huevo.

TIP:
Si la pasta de goma y la pasta para cubrir la torta están muy blandas, agregar azúcar impalpable para secarlas y trabajarlas mejor.





CORAZONES ROJOS

INGREDIENTES
8 porciones

1 pionono de chocolate
500 g de frambuesas frescas para decorar
PARA LA MOUSSE:
400 g de frutos rojos frescos o congelados
220 g de azúcar
2 sobres de gelatina sin sabor
400 cm^3 de crema de leche
1 clara grande

PREPARACION

Cortar el pionono con moldes individuales con forma de corazón. Para la mousse, procesar los frutos rojos junto con 100 g del azúcar. Por otro lado, batir la crema hasta que comience a formar picos firmes y reservar en la heladera.

Para el merengue, colocar el resto del azúcar en una cacerolita con poca cantidad de agua. Hervir sin revolver hasta obtener un almíbar punto bolita blanda.

Batir la clara hasta que comience a formar picos firmes e incorporar el almíbar caliente gota a gota sin dejar de batir hasta que se enfríe.

Hidratar la gelatina en agua fría, luego calentarla sin que hierva y agregarla al coulis de frutos rojos. Agregar el merengue y, por último, la crema batida.

Colocar la mousse dentro del cortante con la base del pionono y llevar a la heladera hasta que solidifique.

TIP:
Si querés que la torta te rinda más, hacela cuadrada y agregale algunos corazones.





Torta aniversario



CORAZONES ROJOS

INGREDIENTES
8 porciones

1 pionono de chocolate
500 g de frambuesas frescas para decorar
PARA LA MOUSSE:
400 g de frutos rojos frescos o congelados
220 g de azúcar
2 sobres de gelatina sin sabor
400 cm³ de crema de leche
1 clara grande

PREPARACION

Cortar el pionono con moldes individuales con forma de corazón. Para la mousse, procesar los frutos rojos junto con 100 g del azúcar. Por otro lado, batir la crema hasta que comience a formar picos firmes y reservar en la heladera.

Para el merengue, colocar el resto del azúcar en una cacerolita con poca cantidad de agua. Hervir sin revolver hasta obtener un almíbar punto bolita blanda.

Batir la clara hasta que comience a formar picos firmes e incorporar el almíbar caliente gota a gota sin dejar de batir hasta que se enfríe. Hidratar la gelatina en agua fría, luego calentarla sin que hierva y agregarla al coulis de frutos rojos. Agregar el merengue y, por último, la crema batida.

Colocar la mousse dentro del cortante con la base del pionono y llevar a la heladera hasta que solidifique.

TIP:
Si querés que la torta te rinda más, hacela cuadrada y agregale algunos corazones.



Torta aniversario



Detalles que importan

Ambientar con onda el espacio donde se realizará el festejo es clave para el éxito de la velada. Casa Didot armó diferentes mesas para festejar aniversarios, cumpleaños de 30, bautismos y comuniones… Todas, con mucho glamour.

Aniversario, casamiento o cena romántica

Izq.: Para festejar un aniversario, casamiento o simplemente una cena romántica, se utilizaron colores neutros. El mantel, las servilletas de lino y los candelabros le dan un toque elegante y combinan a la perfección con los platos color pastel (Carrefour).

Der.: Un detalle original: cada servilleta se ata con una cinta de organza que sostiene un pequeño ramo de flores y una alianza o anillo en caso de festejo. Los platos labrados de color pastel, las copas de vino y los cubiertos plateados (todo de Carrefour) le dan a la mesa un toque distintivo.

CARREFOUR
Mayo 09